

**团体标准《澄迈咖啡》
编制说明**

2026年5月

一、项目简况

(一) 标准名称:《澄迈咖啡》

(二) 任务来源: 2026年4月7日发布的《海南省标准化协会关于〈澄迈咖啡〉等四项团体标准立项通知的公告》

(三) 起草单位: 澄迈福山咖啡文化风情镇管理委员会

(四) 单位地址: 澄迈县福山镇福桥路福山咖啡文化风情镇2号楼

(五) 参与起草单位: 海南省检验检测研究院、澄迈县市场监督管理局、海南爱禾生物科技有限公司、海南乐乡时代农业科技开发有限公司、海南福氏咖啡文化责任公司

(六) 标准起草人:

表1 标准起草人

序号	姓名	单位	职务/职称	任务分工	联系方式
1	李素维	澄迈福山咖啡文化风情镇管理委员会	主任	负责收集汇总相关材料、标准起草、编制说明编写、意见处理	
2	桑杉	海南省检验检测研究院	技术人员	负责参与标准起草、现场调研	
3	金佳佳	海南省检验检测研究院	助理研究员	负责收集汇总相关材料、标准起草、编制说明编写、意见处理	
4	庞杰辉	海南省检验检测研究院	技术人员	负责参与标准起草、现场调研	
5	李淑珍	海南省检验检测研究院	技术人员	负责协助组织技术审查会议	
6	黄梅	澄迈县市场监督管理局	四级主任科员	负责组织澄迈县相关企业调研	

二、编制标准的必要性和意义及背景

澄迈是海南咖啡的核心起源地和主产区之一，种植历

史可追溯至 1933 年，澄迈坐拥火山灰肥沃土壤，地处北纬 19° 84′ N、东经 109° 98′ E，海拔 141.0 m，年均温 23.7 ℃、年降水量 1891.3 mm，独特的地理气候条件孕育了以罗布斯塔种为主的优质咖啡，其生豆具有风味醇厚、香气独特的特质。

澄迈作为海南咖啡的核心产区，依托独特的自然禀赋和百年种植基础，成为海南热带特色农业的重要组成部分。然而，产业快速发展过程中也暴露出诸多亟待解决的问题：一是缺乏专门针对澄迈咖啡的标准，市场上对“澄迈咖啡”的定义和品质界定模糊，不同企业在原料选用（咖啡品种、种植地块、成熟度）、加工工艺（烘焙程度、脱胶处理方式）、品质指标控制等方面差异显著，导致产品质量参差不齐、核心风味特征不突出；二是产业标准化程度偏低，种植环节的土壤养分管理、采摘标准不统一，加工环节的工艺参数缺乏规范，缺少产品品质标准，导致产品质量稳定性不足；三是品牌建设缺乏标准化支撑，与云南等产区相比，精深加工能力薄弱，产业链协同性不足，难以充分对接高端消费市场，制约了产业附加值提升。这些问题的存在，既影响了“澄迈咖啡”的品牌形象，也阻碍了产业的高质量可持续发展。

国家高度重视特色食品产业发展，工业和信息化部等十一部门联合印发《关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见》，明确提出加快地方特色食品生产相关标准化研究；海南省委、省政府出台《海南省加快

构建具有特色和优势现代化产业体系三年行动方案(2025—2027年)》等政策，明确指出要做强咖啡、橡胶、沉香等热带特色产业产业链。澄迈县2026年政府工作报告在“扩大热带特色高效农业品牌效益”方面提出，实行“种业+品牌”双轮驱动，推动“6+2”品牌农产品产值和产量稳中有升、提质增效，持续培育名特优新农产品和地理标志产品，制定澄迈无籽蜜柚、澄迈山柚油、澄迈金鲳鱼、澄迈咖啡、澄迈沉香等5项核心团体标准。在此背景下，通过标准化手段规范澄迈咖啡产业发展，已成为行业共识和迫切需求。

目前，海南省现有咖啡相关标准缺乏对澄迈咖啡独特品种特性、种植环境要求、咖啡生豆、核心风味等指标的针对性规范，无法满足区域产业发展需求。为发挥标准化在推进澄迈咖啡产业高质量发展中的基础性和引领性作用，亟需开展《澄迈咖啡》团体标准编制工作，对澄迈咖啡的自然环境、产品分类、生产要求、质量要求、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存等作出全面规定。通过建立统一、科学、先进的技术规范，引导企业标准化生产，提升产品质量稳定性与核心风味一致性，强化“澄迈咖啡”区域公共品牌建设，增强市场竞争力；同时推动产业链各环节协同升级，将澄迈的资源优势、地理优势转化为经济优势和品牌优势，助力澄迈咖啡产业对接高端市场与国际市场，实现农民增收、企业增效、产业升级、政府增税的多赢局面，为海南自贸港热带特色农业高质量发展

提供有力支撑。

三、编制过程简介

（一）成立标准起草组

为切实做好海南省《澄迈咖啡》团体标准的制定工作，海南省检验检测研究院组织相关单位的专家、技术人员成立项目组，明确分工职责，定期召开会议研究工作；制定了项目实施方案，分项目阶段，定时间节点，确保项目能保质保量，顺利推进，按期完成。

（二）收集资料

2025年12月，项目组广泛收集国内外关于咖啡的相关文献和资料以及国家标准、行业标准、地方标准及团体标准制定情况，广泛收集市场对咖啡产品的需求与反馈。

（三）标准起草

2026年1~2月，项目组根据收集的相关资料进行分析、研讨，梳理出编制思路和基本框架，并结合咖啡实际种植经验及技术，编制了《澄迈咖啡》工作讨论稿。标准起草小组技术人员多次召开团体标准讨论会，围绕本标准的编制情况展开讨论和研究，完成本标准的草案稿和编制说明。

（四）项目调研

为了高质量完成团体标准《澄迈咖啡》的制定工作，确保标准的科学性、适用性和可操作性，根据项目工作方案安排，2025年12月~2026年4月期间，海南省检验检测研究院组织开展了项目调研。项目组赴澄迈县福山咖啡

风情镇先后与澄迈县市场监督管理局、福山风情镇管委会及 30 余家企业的相关人员进行咨询和讨论，对标准文本的结构框架及澄迈咖啡的相关指标进行反复修改和完善。结合调研实际情况，修改形成标准征求意见稿和编制说明。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系

（一）制定标准的原则

1.规范性原则：本标准的编制遵循《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1—2020）和《海南省标准化协会团体标准管理办法》的要求，确保本标准思路清晰、逻辑合理、文本规范、内容完整；

2.适用性原则：本标准在收集国内外咖啡相关标准基础上，广泛征求咖啡相关企业、行业协会及相关从业者的意见，结合我省咖啡生产实际情况，确定标准内容，确保本标准的可操作性及适用性；

3.统一性原则：在本标准文本编制过程中力求做到技术内容的表述科学准确、清晰易懂，标准结构、文体和形式统一；

4.协调性原则：本标准内容符合国家法律、法规，与现行相关规范标准相协调。

（二）制定标准的依据

本标准依据 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》编写，根据《海南省加快构建具有特色和优势现代化产业体系三年行动方案

(2025—2027 年)》、工业和信息化部等十一部门联合印发《关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见》以及澄迈县 2026 年政府工作报告等文件要求，提出制定《澄迈咖啡》团体标准。

以《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)、《焙炒咖啡》(NY/T 605)、《生咖啡》(NY/T 604)、《小粒种咖啡初加工技术规范》(NY/T 606)、《咖啡栽培技术规程》(NY/T 922) 等标准为依据，结合海南爱禾生物科技有限公司、海南乐乡时代农业科技开发有限公司、海南福氏咖啡文化责任公司、海南远丰食品有限公司、澄迈福山咖啡联合有限公司、5 澄迈福山咖啡联合有限公司等单位的咖啡种植、生产加工经验及技术，提出本标准的主要技术条款。

(三) 与有关的现行法律法规、标准的关系

符合国家、行业标准的相关规定，能与现行有关的法律、法规相衔接，与相关的国家、行业强制性标准无冲突。

五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

(一) 标准内容构成

本文件的章节由范围、规范性引用文件、术语和定义、自然环境、生产要求、质量要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等内容。

(二) 范围

本文件规定了澄迈咖啡的自然环境、生产要求、质量要求、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存等要求。本文件适用于在海南省澄迈县种植、加工、处理及销售的咖啡。

(三) 规范性引用文件

给出了本标准所引用的标准或规范。

(四) 术语和定义

明确了“澄迈咖啡”的定义，确保标准的准确性和一致性。

(五) 自然环境

澄迈县光温充足，雨量充沛，水热同季，有明显的多雨季和少雨季。土壤为砖红壤土，土地资源丰富、肥沃。

(六) 生产要求

涵盖栽培技术、初加工、生咖啡质量、辅料及生产加工全流程，栽培以优良中粒种罗巴斯塔咖啡为种源，园地需满足海拔、坡度、土壤 pH 及环境标准，按规范完成园地准备、荫蔽树种植、种苗定植与土壤、水分、施肥管理，病虫害防治遵循对应行业标准；初加工按成熟期人工分批采收鲜果并执行规范技术要求，生咖啡质量符合行业标准，白砂糖、食用盐、油脂等辅料均符合对应国家标准；加工按生咖啡经清理、焙炒、风冷、再次焙炒、自然冷却至包装的工艺流程操作，严格控制焙炒、风冷、二次焙炒及冷却的温度与时间参数，全程食品生产卫生符合国标要求。

(七) 质量要求

澄迈咖啡质量要求分为感官、理化、安全及净含量四大类，产品按感官指标分为特级、一级、二级，杯品、形态、色泽逐级界定，理化指标对水分、灰分、咖啡因、铅、赭曲霉毒素 A 设置明确限值，同时规定致病菌、真菌毒素、污染物、农药最大残留限量分别符合对应国家标准并按指定方法检测，净含量符合相关管理办法并按计量检验规则执行。

(八) 检验规则

澄迈咖啡检验规则规定，以同投料、同生产日期、同班次的同类产品为一批，按 1‰ 抽样且不少于 12 个最小包装、总量不低于 2kg，分项目检验并留样；出厂需逐批检验感官、净含量、水分、灰分，型式检验每年一次或在生产关键变动时开展全项检测；产品全项合格为合格品，致病菌不合格直接判定不合格且不得复检，其他指标不合格可双倍复检。

(九) 标签、标志、包装、运输、贮存等要求

澄迈咖啡的标签与标志需符合 GB 7718 和 GB/T 191 要求，合规产品可使用地理标志专用标志；包装采用卫生洁净、透气耐压的食品级材料；运输工具应清洁干燥、防潮防晒，禁止与有毒有害物品混运；产品需贮存于阴凉干燥、无异味无虫害的专用仓库，不得与有毒有害物品混放。

六、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明无。

七、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况

本标准未采用国际标准或国外先进标准。

根据检索，截至 2026 年 4 月国内现有咖啡相关标准主要为通用性国家/行业标准（如 GB/T 19182 生咖啡、NY/T 605 焙炒咖啡等）及海南地方通用咖啡标准、福山咖啡地理标志标准，尚未有专门针对澄迈咖啡的国家、行业标准。本标准立足澄迈县独特生态环境与中粒种咖啡产业实际，对产地环境、栽培、加工、感官、理化及安全指标进行全链条规范，填补了澄迈咖啡专项标准空白，整体技术水平符合并适配区域特色产品质量管控与品牌提升需求。

八、重大分歧意见的处理依据和结果

无。

九、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

（一）广泛宣传

待本标准发布后，由海南省经检验检测研究院联合相关行业协会做好标准的宣贯工作，组织相关从业人员开展标准宣贯培训会。

（二）组织实施

标准出台后，相关单位应尽快制定指导与监督计划，开展标准实施情况的监督检查，对标准的落实情况开展调研，及时反馈标准实施的情况和存在的问题。

（三）评价改进

定期对《澄迈咖啡》开展科学性、适用性、可操作性的评价，通过评价工作发现目前标准中存在的问题和改进的方向，对现有标准进行完善。

十、预期效果

通过本标准的制定与实施，为澄迈咖啡建立统一规范，帮助企业提升产品一致性，推动行业逐步优化、良性发展，进一步增强整体竞争力和市场认可度；为消费者建立可靠的产品辨识与品质预期，优化消费体验。同时，本标准的制定与实施对保护和推广海南地方特色热带农产品，提升相关企业的质量管理水平和品牌效益具有重要的意义，助力推动海南特色农业实现标准化、品牌化和高质量发展。

十一、其他应予说明的事项

无。